浓香型白酒厂家有哪些 -厂家批发

产品名称	浓香型白酒厂家有哪些 -厂家批发
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

浓香型白酒厂家有哪些 -厂家批发 用本发明方法酿制合成白酒与用传统工艺生产白酒相比较，本发明方法具有如下突出优点，本发明方法酿制合成白酒所需基本原料是食用酒精，而一般生产食用酒精的原料是白薯和废糖蜜，而用传统工艺酿制白酒，尤其是优质白酒，需要耗费高粱、大麦、玉米，如生产公斤茅台酒，需耗费公斤高粱大麦。可见，用本发明方法酿制合成白酒，可以用低等粗粮来代替较好的主粮，用废糖蜜来代替粮食，从而大大节约粮食。从某种意义上说，解决了急需解决的一方面粮食不够需进口，另一方面生产白酒又耗粮过多的难题。 []进一步，所述步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[]进一步，所述蒸煮容器为高压蒸煮锅。[]本发明的五谷白酒及其酿造方法具有以下有益效果：[]、本发明的五谷白酒，其酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱-份，大米-份，糯米-份，小麦-份，玉米_份。本发明的五谷白酒相比采用现有工艺生产出的五谷白酒酒香更浓、口感更好。 一种粮食酒的酿造工艺的制作方法【专利摘要】本发明涉及一种粮食酒的酿造工艺，包括：①制曲；②选择颗粒饱满、无杂质、无霉烂虫蛀、无农药污染的原料，清洗干净并干燥，粉碎，过～目筛，该原料包括高粱、小麦、大米、糯米以及玉米；③将步原料在水中浸泡，水分达到饱和为止，然后清洗，再将原料煮熟，冷却；④将酒曲粉碎并和步骤③中冷却后的原料加入至发酵锅炉中，密封发酵；⑤收集发酵液，并用蒸汽锅炉进行蒸馏，得到能够饮用的粮食酒。通过该工艺制备的粮食酒健康且口味好，该工艺干净卫生、减少劳动力、增大生产量以及提高了出酒率。 【专利说明】五谷白酒及其酿造方法【技术领域】[]本发明属于生物酿造【技术领域】，尤其涉及一种五谷杂粮白酒及其酿造方法。【背景技术】[]杂粮白酒是以大米、高粱及玉米等为原料，经过原料浸泡一初蒸一水焖一复蒸一摊凉一加曲一培菌一发酵一蒸馏等诸多工艺生产加工而成。现有杂粮白酒的加工生产工艺具有原料利用率低、生产耗能高等问题，这些问题导致杂粮白酒的生产成本居高不下，由于酿酒所需能耗的%以上都集中在蒸煮这一过程中，因此改进蒸煮工艺，降低蒸煮能耗是降低杂粮白酒生产成本的关键。另外，目前的酿酒工艺中，一般都是将玉米与大米同时放入锅中蒸煮，因为玉米、高粱、大米的糊化时间不同，所以待玉米熟透时，大米则因糊化过渡使得米香味道降低，进而致使酿出的白酒馨香度不够。[]针对上述不足，本申请人：研制了一种五谷白酒的酿造方法，已解决上述问题。 发明人用此方法已合成各种不同的白酒，凡尝之品酒及爱好者，无不赞不绝口。权利要求.一种酿制合成白酒的方法，采用食用酒精为主要原料，其特征在于把酒精稀释至°--加入白酒专用香精--加入白酒专用陈化剂--加入白酒增香剂--加入调味剂调和而成。.根据权利要求所述的方法中使用的香精，是提取各种优质陈年白酒的香气在色谱仪上进行分析后，以酒精为载体人工合成，其主要成份是各种有机酸与醇在发酵过程中生成的酯类。香精在酒中的含量为.-.%

夜饭鱼是必不可少的，并且鱼一般是后上的一道菜，还有的地方的